

Wenn der Speck cruncht

Hessens beste Köche

Christoph Rainer von der Villa Rothschild Nr. 1

Es gibt beinahe mehr Koch-Preise als Köche. Der Große Gourmet Preis ist noch so einer. Doch der Abend im Jumeirah Hotel in Frankfurt war eine Bereicherung. Es wurden die besten Köche Hessens 2012 ausgezeichnet und der Primus unter ihnen geehrt. Neben dem Hotelküchenchef Martin Steiner waren Christoph Rainer (Villa Rothschild), Mario Lohninger (Lohninger, Holbein's), Alfred Friedrich (Lafleur), Andreas Krolik (Tigerpalast) und Sven Messerschmidt (Burg Schwarzenstein) sowie Stephan Brandl (Residenz Heinz Winkler) mit von der Partie. Auch Heinz Winkler reiste aus Aschau an und würzte mit bissigen Kommentaren.

Der Abend war mit 150 Gästen in wenigen Tagen ausverkauft. Zum Champagnerempfang gab es Delikatessen vom neuen Tigerpalast-Küchenchef Andreas Krolik, etwa Creme vom mild geräucherten Kabeljau mit Tatar von Bretonischer Makrele, gegrillter Paprika, Zitronenöl und Speckcrunch. Der erste Gang am Tisch war ein müder



Köche (v.l.): Krolik,
Brandl, Steiner,
Messerschmidt, Lohninger,
Rainer, Friedrich

Auftakt mit Gänseleber von Alfred Friedrich. Doch dann gab es nur noch Glanzleistungen: Eine leichte und doch aussagekräftige Seeforelle mit Senfgurke, Dill und Nussbutter von Sven Messerschmidt; Jakobsmuschel mit Lardo, Quinoa-Körnern in erstaunlich intensiver Sommertrüffelsauce von Stephan Brandl; Mario Lohningers Meisterstück Black Cod in geräucherter Consommé; Christoph Rainers umwerfend gutes und präzise gegartes BBQ vom Omaha Prime Beef; Martin Steiners leckere Interpretation der Sachertorte mit Guanaja-Kuvertüre, Marille und Thymian. Perfektes Timing, gute Organisation, flotter Service. Die Gäste bekamen für 189 Euro viel geboten, zum Menü gab es Weine à discrétion, von Leitz, Chapoutier und anderen.

Die stets mit Pariser Chic gekleidete Jumeirah-Hoteldirektorin Dagmar Woodward überließ die Bühne den Köchen und Andreas Dietz von der Medienagentur „desas“, der das Eventum veranstaltete und mit einer Art Peter Frankenfild-Witz moderierte. Dabei wurden auch kurz und knackig die Köche interviewt. Der prägnanteste Satz kam von Heinz Winkler: „Was ist das Beste, was man über die Molekularküche sagen kann – der Wareneinsatz?! Kurzweilig auch die Liveschaltungen in die Küche, die sich andere für solche Veranstaltungen einmal abkucken können.“



Heinz Winkler in: Mikrophone
kann man nicht essen

An diesem Abend wurde Christoph Rainer von der Villa Rothschild in Königstein zu Hessens Nr. 1 gekürt, was auch den Restaurantbewertungen von Michelin (2 Sterne) und Gault Millau (18 Punkte) entspricht. Der Große Gourmet Preis, der in allen Bundesländern verliehen wird, basiert auf den Rankings der wichtigsten Restaurantführer. Das nächste Gala-Dinner wird in Niedersachsen sein, im Steigenberger Hotel Remarque in Osnabrück. Am 13. Oktober ist Deutschlands Lieblingsinsel an der Reihe, dann werden im St. Regis Mardavall Mallorcas Spitzenköche ausgezeichnet.

LF

Bild oben rechts: Christoph Rainer (Archiv Villa Rothschild)

Fotos: Andreas Glänzel